DēLonghi
Italian Living Innovation

デロンギ 電気式コードレス エスプレッソ・モカ マシーン

ご使用の前に、必ずお読みください。

取 扱 説 明 書

モカ デロンギ
型番 **EMK2J-S**
家庭用

この度は、モカ デロンギ EMK2J-Sをお求めいただきまして、誠にありがとうございました。
製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。

MADE IN CHINA

EMK2J-Sの特長

手軽に使えるコンパクトな電気式マキネッタ
イタリアで一般的に使われているマキネッタ、直火式エスプレッソメーカー（モカ式）を家庭で手軽にご利用できるように電気式にしました。ちょっと飲みたいときに適したコンパクトサイズです。

電気式なのでテーブルの上で使える
直火式とは違いコンセントさえあればリビングテーブルの上でコーヒーが淹れられます。

電気式ならではの自動オフ機能
電気を使っているので約30分で自動的に電源が切れる安全設計です。

透明サーバーで出来上がりを確認
透明なサーバーなのでコーヒーの出来上がり状態を確認することができます。

目　　次

安全上のご注意

1.ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。

2.ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。

3.注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。

警告	**この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。**
注意	**この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。**

4.各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。

：**発火注意**　：**感電注意**　：**高温注意**　：**禁止行為**

：**分解禁止**　：**強制／指示**　：**プラグをコンセントから抜く**

電源について

警告

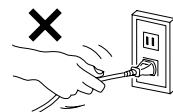
・電源は、家庭用**交流100V／50/60Hz**をご使用ください。

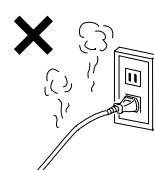
コンセントについて

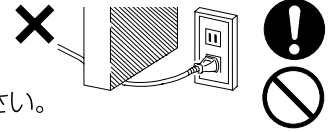
・差し込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。
お近くの電気店に修理を依頼してください。

プラグについて

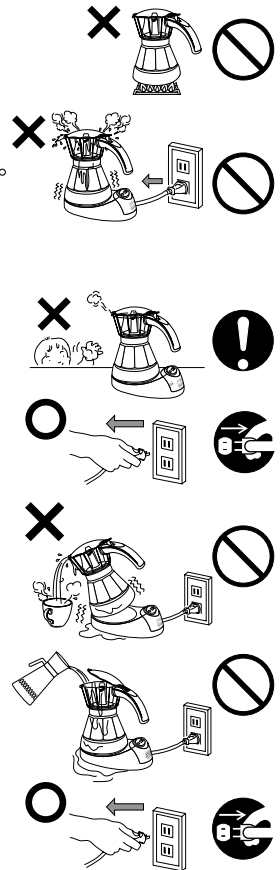
・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。

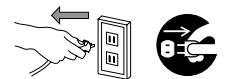
・プラグを抜くときは、**電源コードを持たず**、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
・プラグは、**根元まで**しっかりと差し込んでください。

電源コードについて

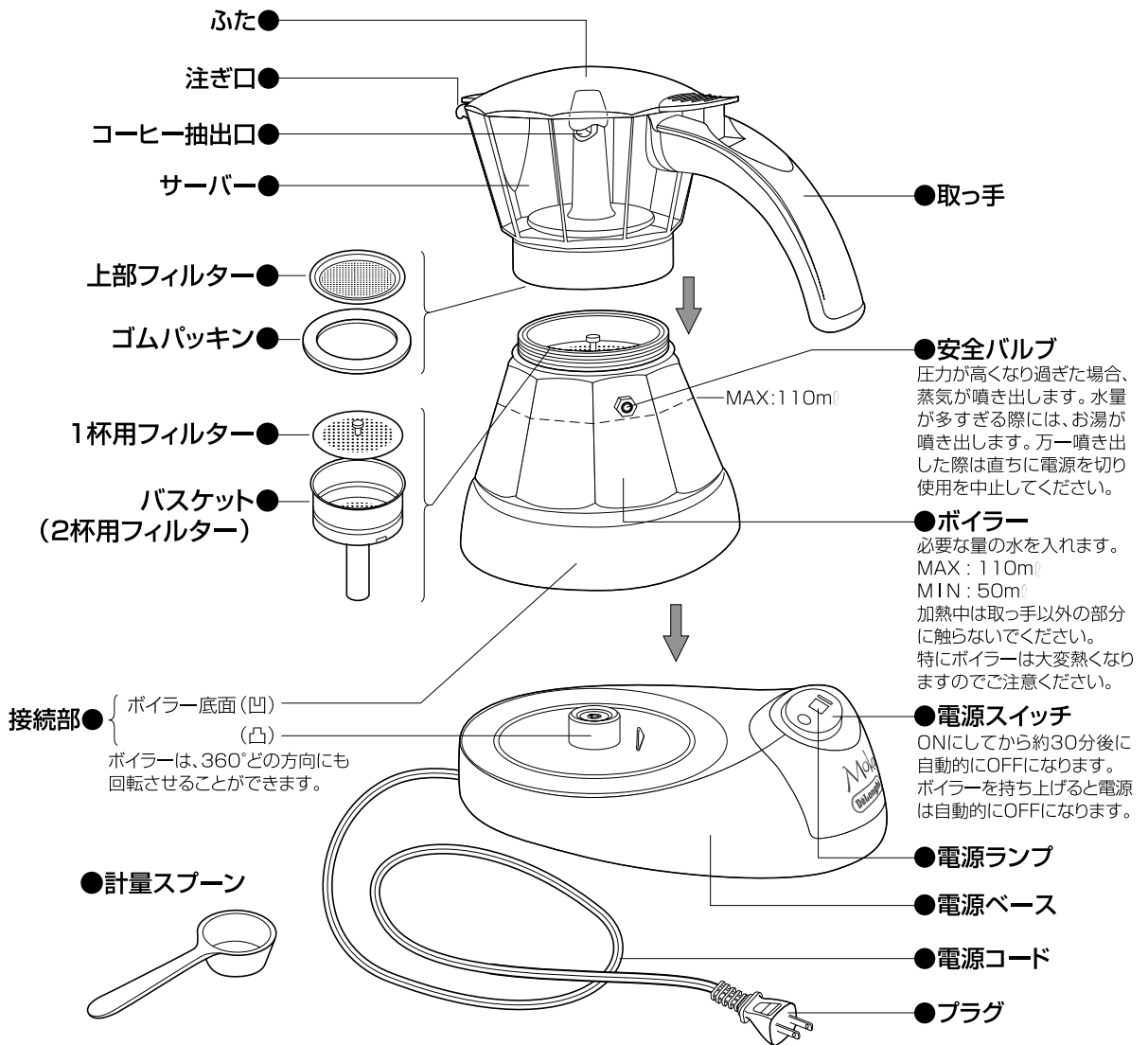
・**電源コードまたはプラグが破損した場合**は、直ちに使用を中止して、お求めの販売店または**弊社サービスセンター**（10ページ参照）に、**電源コードまたはプラグの交換**を依頼してください。
・使用中に電源コードまたはプラグが**異常に熱くなる場合**は、直ちに使用を中止して、お求めの販売店または弊社サービスセンターにご相談ください。

電源コードについて

・電源コードまたはプラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けたりしないように、**大切に取り扱ってください。**
・電源コードを巻いたままや束ねたままで使用しないでください。

使用上の注意

・使用中は、ボイラーが熱くなります。やけどの原因になりますので、取っ手以外は触らないでください。

・直火（ガス台など）や電気ヒーター、電磁調理プレートなどの上では使用できません。
・濡れた手でボイラー底部や電源ベースに触れないでください。
・ボイラーの最大使用水量は、110mℓです。水を入れる場合は安全バルブを超えないよう注意してください。蒸気が噴き出し危険です。
・空だきは絶対にしないでください。
・必ず新鮮な軟水をご使用ください。硬水や塩水、熱湯などは絶対に使用しないでください。
・使用中は、注ぎ口に顔や手を近づけたり、ふさがないでください。
・使用中は、近くに小さなお子様やペットがいる場合は注意を払ってください。また、お子様単独での使用はしないでください。
・万一、異常が発生した場合は、直ちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。
・水平で安定のよいテーブルなどに置いて使用してください。
・ボイラーは、電源ベースの中央に正しくのせてください。
・コーヒーを注ぐ時は、ボイラーを電源ベースから完全に離した状態で行なってください。
・本製品は、コーヒーの抽出専用です。他の目的で使用しないでください。故障の原因になります。
・家事専用ですので、**屋外や他の用途で使用しない**でください。
・電源ベースに水やコーヒーをこぼさないでください。また、水がかかったり、湿気の多い場所や火の近くで使用しないでください。
・使用後は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。

お手入れについて

・お手入れをする前に、必ず**プラグをコンセントから抜き、**本体や各部が**冷えてから**、行ってください。

・ボイラー底部や電源ベース、電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。
・シンナーやベンジン、クレンザー、金だわしなどは、使用しないでください。
・ご自分で**分解したり、修理／改造をしない**でください。

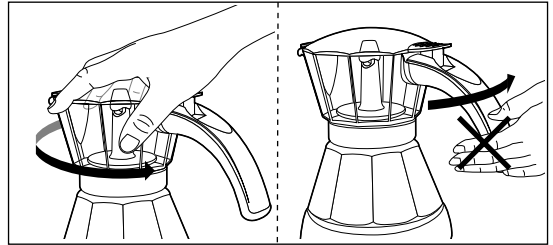
各部の名称とはたらき

仕様

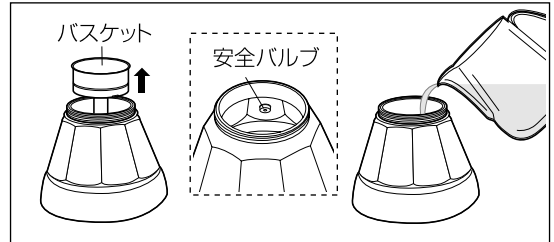
製品名称／型式番号		電気式コードレス エスプレッソ・モカ マシーン/EMK2J-S
定格	電圧／周波数	100V／50/60Hz
	消費電力	400W
外形寸法／質量		幅190×奥行120×高さ185㎜／0.9㎏
ボイラー水容量		最大水量：110mℓ
電源コードの長さ		1.8m
材質		ふた、サーバー、取っ手、電源ベース：ポリアミド
		ボイラー：アルミニウム
付属品		バスケット、1杯用フィルター、上部フィルター、ゴムパッキン、計量スプーン

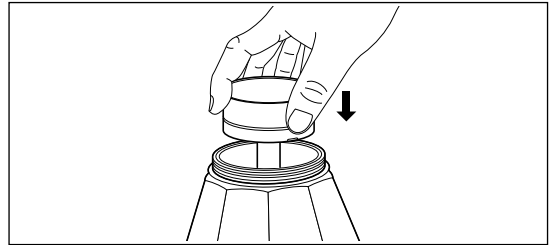
内部洗浄

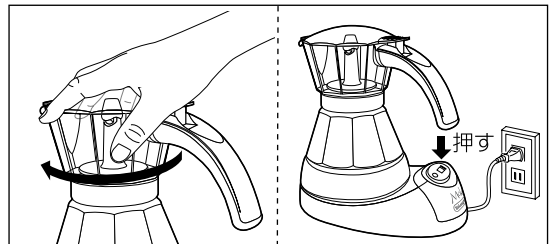
初めてお使いになる前に下記の要領で本製品の内部を必ず洗浄してください。

1 サーバーを外す

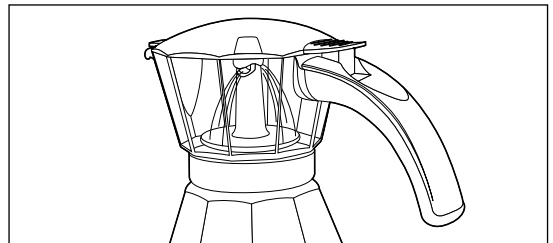
サーバーを反時計回りに回してボイラーから外します。
**※取り外す時は、取っ手を持って回さないでください。
取っ手が破損する場合があります。**

2 ボイラーをすすぎ、水を入れる

ボイラーからバスケットを取り出して、ボイラー内を新鮮な水で何度かすすいでください。その後、新たに新鮮な水を底と安全バルブの真ん中位まで入れてください。
※ボイラーの電源接続部は水に浸さないでください。

3 バスケットをボイラーに戻す

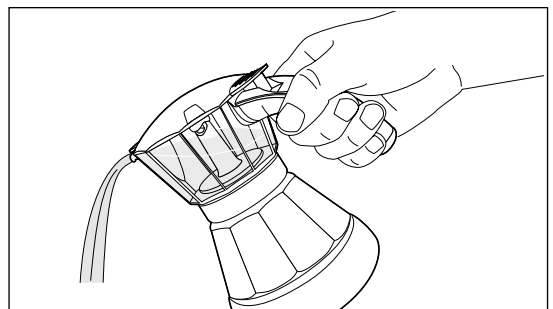
バスケットをボイラーに戻してください。

4 サーバーを取り付け、スイッチを入れる

サーバーを取り付け、本体を電源ベースの上に置き、電源コードを差し込み、電源スイッチを押してオンにしてください。取り付ける時は、取っ手を持って回さないでください。取っ手が破損する場合があります。

5 お湯が噴き出る（洗浄中）

数分でお湯がコーヒー抽出口から噴き出します。

高温注意
この時、入れた水の量が多いと注ぎ口からとび出すことがありますので、ご注意ください。

6 洗浄が終了したらお湯を捨てる

お湯がコーヒー抽出口から出てこなくなったら内部洗浄は終了です。取っ手を持ってお湯を捨ててください。ボイラーを持ち上げると電源は自動的に切れます。

高温注意
内部洗浄後は、本体が大変熱くなっていますのでご注意ください。続けてコーヒーを抽出する場合は、本体が十分に冷めるまで待ってからご使用ください。

使用手順

本格的なモカ式コーヒーを作る/抽出するために、それに適したコーヒー粉（エスプレッソ用）と水をご用意ください。

〈 ご用意ください 〉

コーヒー粉は・・・・

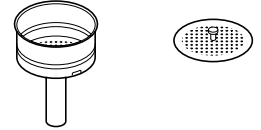
“**エスプレッソ用**”、“**モカ用**” と表記された**細～極細挽き**の粉が最適です。

※**ドリップ用の粉は、挽き具合が粗いので、不向きです。**

水は・・・・

新鮮で澄んだ水道水や、**軟水**（日本の硬度:90mg/ℓ 以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用すると石灰分が詰まり故障の原因になります。

バスケット、フィルターは・・・・

バスケット（2杯用フィルター）または1杯用フィルターを併用して使います。

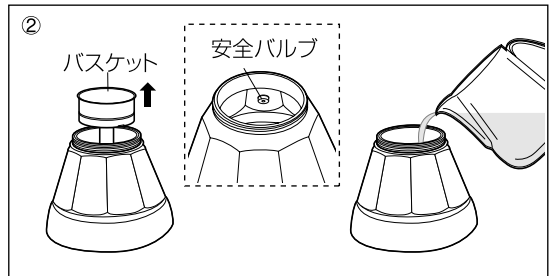
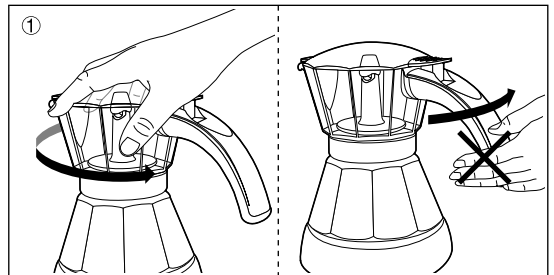
1 ボイラーに水を入れる

①本製品が冷めていることを確認してから、サーバーを反時計回りに回してボイラーから外します。

※**取り外す時は、取っ手を持って回さないでください。**

②ボイラーからバスケットを取り出して、ボイラーに新鮮な水を入れてください。2杯の場合は安全バルブの少し下まで水を入れてください。（安全バルブを超えないように注意してください。）1杯の場合はボイラー内の線（下から約2cm）まで水を入れてください。

※**このとき、必ず新鮮な軟水をご使用ください。硬水や塩水は使用しないでください。**

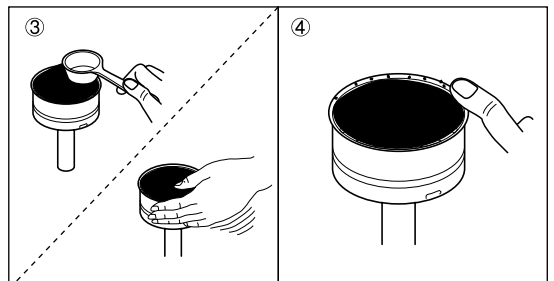
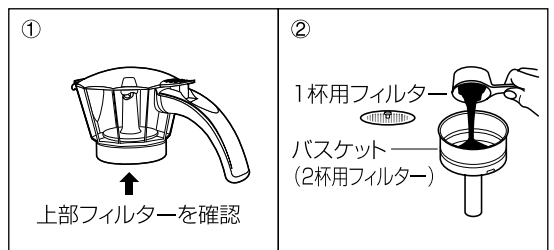
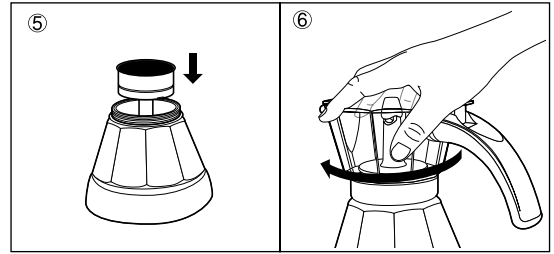
※**空だきは絶対にしないでください。また、抽出時間を早める目的で熱湯をボイラーに入れないでください。故障の原因となります。**

2 適量のコーヒー粉を入れる

①サーバーに上部フィルターとゴムパッキン（異常がないもの）が取り付けてあることを確認してください。

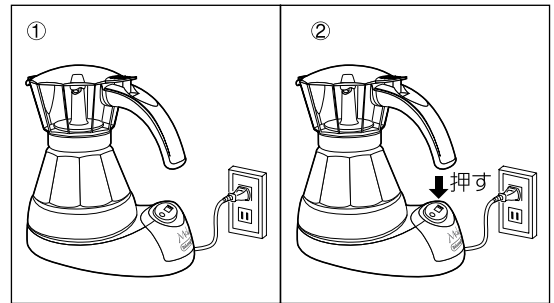
②バスケットに適量のコーヒー粉を入れてください。
1杯抽出の場合はバスケットに1杯用のフィルターを入れてから、コーヒー粉を入れてください。

③計量スプーンでコーヒー粉の山を軽くならしてください。

④バスケットの端の余分な粉を払い落としてください。

コーヒー粉の量の目安（付属計量スプーンすり切り）
2杯用フィルター：計量スプーン約2杯
1杯用フィルター：計量スプーン約1杯

⑤バスケットをボイラーに入れてください。
⑥サーバーをふたの上から掴んで時計回りに回してボイラーに取り付けてください。
※取り付ける時は、取っ手を持って回さないでください。
※この際サーバーが回らなくなるまできちんと取り付けてください。締め方が足りないとサーバーとボイラーの間からコーヒー抽出中にお湯が漏れる恐れがあります。

3 電源を入れる

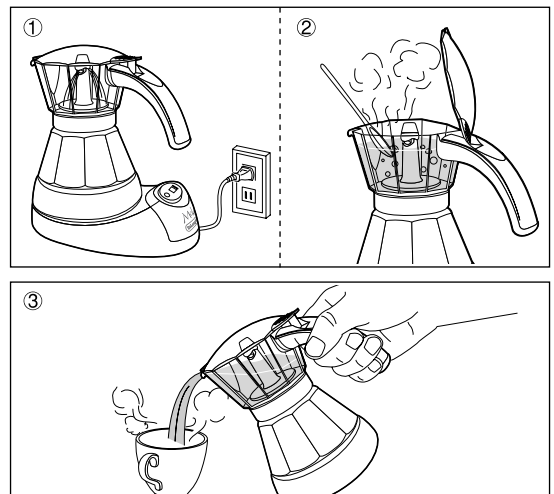
①サーバーを取り付けたボイラーを電源ベースの上に置き、ふたが閉じていることを確認してください。
②電源スイッチを押すと、電源ランプが点灯してボイラーの加熱が始まります。

高温注意
加熱中のボイラーはとても熱いので絶対に触れないようにご注意ください。

4 コーヒーを抽出する

①数分でコーヒーの抽出が始まります。
※抽出中はふたを開けないでください。コーヒーが噴き出し危険です。

②コーヒーの抽出が終わりましたら、かき混ぜてください。

③コーヒーを注ぐときは必ず取っ手を持って注いでください。

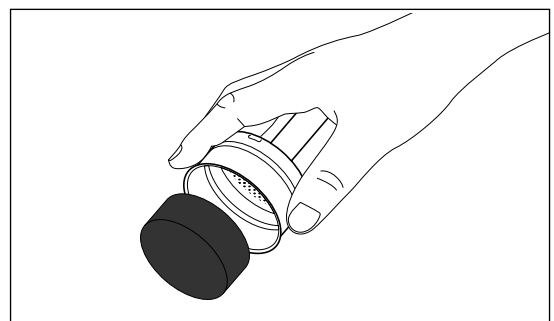
高温注意
抽出が終了後のサーバーはとても熱いのでコーヒーを注ぐときはやけどに注意してください。

コーヒーの保温

コーヒーが抽出されてから約30分はONのままコーヒーを保温します。約30分たつと自動的にOFFになります。
※ボイラーを電源ベースから持ち上げると、電源は自動的にOFFになります。
再び電源ベースに置いて、電源スイッチを押すと約30分保温することができます。

ご使用後は…

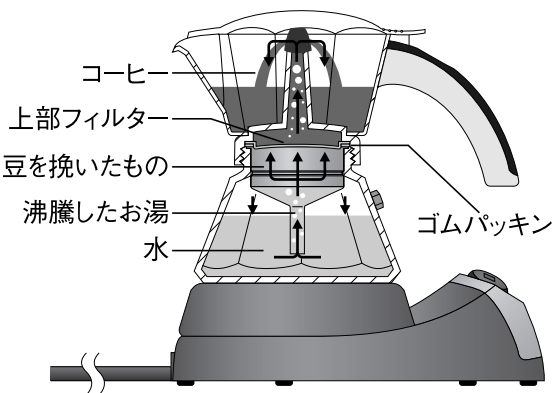
①ご使用後は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。また、ボイラー内に残った水は捨ててください。

高温注意
お手入れは各部が冷めてから行ってください。

②サーバーを反時計回りに回してボイラーから外します。
③バスケットを取り出しコーヒー粉を捨ててください。

モカ式コーヒーについて

本場イタリアでは日常的に飲まれているエスプレッソ。イタリアの家庭にはエスプレッソを気軽においしく淹れられる、直火式のエスプレッソメーカーが必ずあるといわれ、このコーヒーは一般的に「モカ（Moka）」と呼ばれ、親しまれています。
この直火式エスプレッソメーカーを電気式にしたことにより、リビングでも気軽においしいコーヒーが楽しめるようになりました。

このモカ式のエスプレッソマシーンの構造は図のような仕組みになっています。蒸気圧により上に押し上げられたボイラーのお湯が、コーヒー粉を入れたバスケットを瞬間的に通って上部サーバーにたまる仕組みになっています。

この蒸気圧を利用して短時間で抽出することでエスプレッソ独自の風味と濃さが生まれるのです。また、バスケット、フィルター部分が金属なので、繰り返し使えて経済的です。

コーヒーバリエーション

モカ式コーヒーは粉の量や水の量を調整してお好みの味にすることができます。5～6ページに示したのは標準的な淹れ方ですが、これにこだわる必要はありません。例えば、薄目のコーヒーがお好みの場合、1杯分のコーヒー粉に対して、1.5～2杯分の水で抽出してください。
飲み方にも特別な決まりはありません。温めた牛乳を入れて「カフェ・ラテ」、氷を入れて「アイス・コーヒー」など、自分流のコーヒーの味を探し、お楽しみください。

カフェ ラテ

モカ式コーヒーに
温めた牛乳を加えて作ります。
マイルドで飲みやすい味を
お楽しみいただけます。
ラテとはミルクのこと。

作り方

1.カフェ ラテ用のカップにモカ式コーヒーを注ぎます。
2.温めたミルクをモカ式コーヒーに注ぎます。

アイス ラテ

冷たいミルクにホットな
コーヒーを注いで作る
ベーシックなコールド
メニューです。

作り方

1.グラスに適量の氷を入れ、冷たいミルクを注ぎます。
2.モカ式コーヒーをミルクの上から注ぎます。

お手入れのしかた

使用頻度や汚れ具合によりますが、下記の要領で定期的にお手入れをしてください。

お手入れの注意点

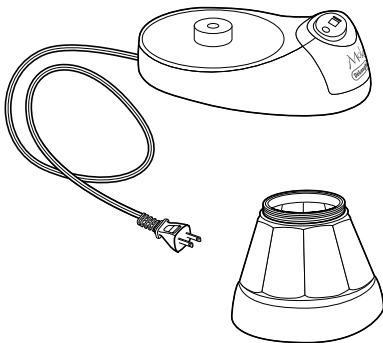
- **必ずプラグをコンセントから抜いてください。**
- **使用後すぐのお手入れは止め、各部が冷えてから行ってください。**
- **クレンザー（研磨剤）やベンジン、シンナー、金だわしなどは使用しないでください。**

水洗いできません

ボイラー、電源ベース

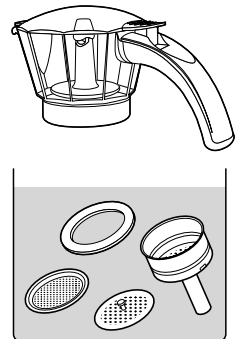
汚れたとき

固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、**少量の台所食器用洗剤**をつけた布で拭き、次に濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ります。

- **プラグをコンセントから抜いてください。**
- **水に浸けたり、水洗いしないでください。**
- **ボイラーの内部はすすぎ洗いできます。（外側や底部に水がかからないようにしてください。）**

水洗いできます

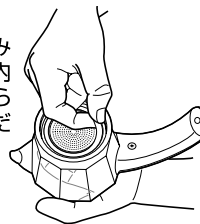
サーバー、フィルター、ゴムパッキン、バスケット

その日の最終使用後に必ずお手入れしてください。

ぬるま湯につけ柔らかいスポンジで洗います。定期的にコーヒー抽出口（内部）を洗浄してください。
フィルターやバスケットは、ぬるま湯に浸け、フィルターの孔はブラシまたは楊枝などで丁寧に掃除します。コーヒーの脂肪分が金属表面に膜をつくり、金属臭を抑えますのでなるべく洗剤を使用しないでください。

警告：漂白剤は絶対に使用しないでください。

ゴムパッキンの取り外し・取り付け方（定期的にお手入れしてください。）

取り外し方

一部分をつまみ上げてから、内側に引きながら取り外してください。

取り付け方

少しずつ指で押し込んでください。

※ゴムパッキンが破損した場合は直ちに交換してください。弊社サービスセンター（10ページ）にご連絡ください。

石灰分の除去

長く使っていると、ボイラーの内壁に石灰分が付着して白い膜ができます。使用頻度や水質によりますが、3ヵ月～半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

①ボイラーに約100mℓ（安全バルブの下まで）の水を入れ、**小さじ1杯の酢**を加えます。
②ボイラーにバスケットとフィルター、サーバーを取り付け、電源ベースにセットします。**電源を入れてボイラーを加熱します。**
③ボイラーの水がすべてサーバーに上がったら電源をOFFにして、サーバーのお湯を排出します。
④今度は**水だけ**で②③の操作を酢の臭いが消えるまで繰り返してください。

※酢は入れすぎないようにしてください。適量は小さじ1杯です。

（注）ボイラー内部に水分が残った場合、黒く変色することがありますが、これは金属表面が酸化するためでご使用には問題ありません。

故障かな？　修理を依頼される前に、お読みください。

使用中に異常が生じた場合は、直ちに使用を中止して、電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。以下の点を確認し、それでも正常に機能しないときは、お買い求めの販売店または弊社サービスセンター（10ページ参照）までお問合せください。

症　　状	予想される原因	対処方法
コーヒーが抽出されない	・ボイラーに水が入っていない	・ボイラーに必要な量の水を入れてください。MAX:110mℓ
コーヒーが抽出されるまで時間がかかる	・適切なコーヒー粉を使用していない	・「エスプレッソ用」または「モカ用」と表記されたコーヒー粉をご使用ください（5ページ参照）。
	・フィルターやバスケットの穴が詰まっている	・詰まったフィルターやバスケットは、ぬるま湯に浸け、ブラシまたは楊枝などで穴を掃除してください（8ページ参照）。
	・コーヒー粉が強く押し込まれている	・バスケットにコーヒー粉を入れる際は、力を加えず、軽くならしてください（5ページ参照）。
お湯やコーヒーが、サーバーとボイラーの間からあふれる	・フィルターやバスケットの穴が詰まっている	・詰まったフィルターやバスケットは、ぬるま湯に浸け、ブラシまたは楊枝などで穴を掃除してください（8ページ参照）。
	・サーバーとボイラーがきちんと取り付けられていない	・サーバーが回らなくなるまできちんと取り付けてください。
	・ゴムパッキンが破損または磨耗している	・ゴムパッキンの交換が必要です。弊社サービスセンター（10ページ参照）で、新しいゴムパッキンをお求めください。

アフターサービスについて

1)使用中に異常(★)が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、9ページ「故障かな？」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記参照)にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉
- 使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる。
- 電源ベースに水やジュース（液体）などをこぼした。
- 電源コード、電源プラグが変形／破損している。
- 本体に強い衝撃を与えた。
- 取扱説明書通りに使用しているのに、正常に機能しない。

2)万一故障した場合は、1.**お求めの時期** 2.**製品名称と型式番号** 3.**故障の状況**――を連絡のうえ、修理を依頼してください。
※宅配便などを利用して弊社サービスセンター（下記参照）に直送される場合は、必ず故障の状況を記したメモを同封くださるようお願いします。

3)保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、使用上の注意を無視しての故障や規格外に改造したものなどは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4)真心点検のお勧め： 長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検・整備も実施しております。点検のご依頼方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日:　　　　年　　　　月　　　　日

5)デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください

デロンギ・ジャパン サービスセンター ▸(受付時間　土、日、祝日を除く毎日　9:30〜18:00)

コールセンター
- 修理のお申し込みは…………Tel. 0120-804-280／Fax. 045-450-3291
  Tel. 0120-692-885
- お問い合わせ・ご相談は……Tel. 0120-064-300
  Tel. 0120-692-880

● 横浜：〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9　安田倉庫(株)内4号ビル
● 大阪：〒564-0044　大阪府吹田市南金田2-21-25

ホームページでのお問い合わせ(URL)　**http://www.delonghi.co.jp**

DEI-60920G

J-Mossグリーンマーク

この製品は J-Moss グリーンマーク対応製品です。

（J-Mossとは、「電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示」を規定したJIS規格（JIS C 0950）です。）

この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

DēLonghi デロンギ・ジャパン株式会社

〒101-0044　東京都千代田区鍛冶町1-5-6　第3大東ビル　　Tel.03-5256-6321（代）